

# **BTS Management en hôtellerie-restauration option A : management d'unité de restauration**

*Formation accessible*



## **Métiers et emplois visés :**

Maitre d'hôtel, Premier Maitre d'hôtel, Sommelier, Chef barman, Assistant de Direction de restauration, Chef Sommelier, Directeur adjoint, Directeur de restaurant.

## **Public concerné :**

Demandeur.euse d'emploi  
Jeune 16-29 ans  
Salarié.e  
Individuel.le autre

## **Objectifs de la formation :**

- Production de services en hôtellerie – restauration
- Concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client en restauration
- Évaluer et analyser la production de services en restaurant
- Communiquer avec les autres services
- Animation de la politique commerciale et développement de la relation client
- Participer à la définition de la politique commerciale
- Déployer la politique commerciale dans l'unité de restauration
- Développer la relation client
- Management opérationnel de la production de services en hôtellerie-restauration
- Manager tout ou partie du service en restauration
- Gérer et animer l'équipe de restaurant
- Pilotage de la production de services en hôtellerie-restauration
- Mettre en œuvre la politique générale de l'entreprise dans l'unité
- Mesurer la performance de l'unité et sa contribution à la performance de l'entreprise
- Entrepreneurat en hôtellerie-restauration
- Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie-restauration
- Évaluer la faisabilité du projet

## **Contenu de la formation :**

- Culture générale et linguistique
- Économie et gestion hôtelière
- Ingénierie en hôtellerie-restauration
- Sciences et technologies culinaires
- Sciences et technologies des services en restauration
- Sciences et technologies des services en hébergement
- Sommellerie et techniques de bar

## **Méthodes et outils pédagogiques :**

En groupe

## **Modalités d'enseignement :**

Formation entièrement présentielle

## **Durée indicative en centre de formation :**

1350 heures

### Pré-requis :

- Bac Professionnel Restauration ou Bac Technologique
- Tous les baccalauréats après une mise à niveau
- BP Art de la cuisine
- BP Art du service et commercialisation en restauration

### Modalités d'admission :

- Admission après étude du dossier de candidature et entretien.
- Taux de réussite aux examens 2023 : 100%
- Taux de satisfaction 2023 : 94%
- Taux d'insertion professionnel 2023 : 85%

### Niveau d'entrée :

Obligatoire : niveau 4 (BP, BT, baccalauréat professionnel ou technologique)

### Niveau de sortie :

niveau 5 (BTS, DUT)

### Validations :

Diplôme du Ministère de l'Éducation Nationale niveau 5 ( BTS) : BTS Management en Hôtellerie Restauration . Option A ( Management d'unités de restauration) ou validation d'un ou plusieurs de ses blocs de compétences :

- C1 : Production de services en Hôtellerie Restauration
  - C2: Animation de la politique commerciale et développement de la relation client
  - C3: Management opérationnel de la production de services en Hôtellerie Restauration
  - C4: Pilotage de la production de services en Hôtellerie Restauration
  - C5: Entreprenariat en Hôtellerie Restauration
- Le titulaire d'un BTS Management en hôtellerie restauration peut exercer son activité dans une petite entreprise d'hôtellerie restauration, une unité de production de services d'un grand groupe, un cabinet de conseil en ingénierie ou dans une entreprise de l'industrie agroalimentaire ayant un service de distribution où ses compétences seront valorisées (démonstration de produits, usage des matériels spécifiques...).

### Certification :

+ d'informations sur la certification RNCP37889 (libellé exact du diplôme, nom du certificateur, date d'enregistrement de la certification) en cliquant sur le lien suivant <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37889/>.

### Financement :

Apprentissage  
Contrat de professionnalisation  
CPF  
CPF transition  
Financement individuel  
Financement sur fonds publics  
Plan de développement des compétences  
ProA

### Tarif de référence :

15€/h

### Lieu(x) de formation :

LE GRAND QUEVILLY

### GRETA ROUEN MARITIME

Siège social : 40, avenue du Mont aux malades - 76130 Mont-Saint-Aignan  
N° SIRET : 197 600 968 00022 - N° de déclaration d'activité : 2376 P001876  
Document non contractuel, peut-être soumis à modification

### Accès Handicapés :

Locaux accessibles aux personnes en situation de handicap

### Prochaines dates :

Formation du 28/08/2023 au 27/06/2025

### Renseignements et inscriptions

Nom du contact : Marie-Anne Hinas - Vanessa Berry

Téléphone : 02 79 02 30 00

Courriel : grand-quevilly-hr@greta-rouen.fr